



Belut (*Monopterus albus*) hidup untuk konsumsi - Bagian 3: Penanganan



© BSN 2013

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Bahan	1
5 Peralatan	1
6 Penanganan	2
7 Syarat pengemasan.....	3
8 Pelabelan.....	3
Lampiran A (informatif) Diagram alir proses belut hidup	4
Bibliografi	5



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas belut hidup untuk konsumsi yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini terdiri dari 3 bagian dengan judul secara umum, Belut hidup untuk konsumsi:

- Bagian 1: Spesifikasi
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku
- Bagian 3: Penanganan

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 27 Juli 2010 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

- 1 Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
- 2 Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
- 3 Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan dan amandemen Undang-undang No 45 tahun 2009.
- 4 Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
- 5 Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
- 6 Peraturan Pemerintah No. 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.
- 7 Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
- 8 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
- 9 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 7 Februari 2011 sampai dengan 6 Juni 2011 dengan hasil akhir RASNI.

Belut hidup untuk konsumsi – Bagian 3: Penanganan

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan penanganan belut hidup untuk konsumsi.

2 Acuan normatif

SNI 7686.2:2013, *Belut hidup – Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

SNI 01-4858-2006, *Pengemasan sidat atau belut hidup melalui sarana angkutan udara*.

3 Istilah dan definisi

3.1

potensi bahaya

potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses penanganan produk yang meliputi 2 aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan pangan (*food safety*) dan mutu produk/keutuhan (*wholesomeness*)

4 Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku belut hidup untuk konsumsi sesuai SNI 7686.2:2013.

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi persyaratan kualitas air bersih sesuai dengan ketentuan tentang syarat untuk pengawasan kualitas air bersih.

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

- a) Bak penampungan;
- b) Keranjang sortir;
- c) Keranjang penimbangan;
- d) Timbangan.

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan yang digunakan dalam penanganan belut hidup mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran mikroba, tidak retak dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih, sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Penanganan

6.1 Penerimaan

6.1.1 Kemasan

- a) Potensi bahaya: *non food grade* karena tidak ada bukti untuk digunakan pada pangan dan kotor karena kesalahan penanganan dapat mengakibatkan produk tidak aman.
- b) Tujuan: mendapatkan kemasan yang sesuai spesifikasi kemasan untuk pangan.
- c) Petunjuk: kemasan yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait keamanan pangan, dan terlindung dari sumber kontaminasi kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.

6.1.2 Label

- a) Potensi bahaya: *non food grade* karena tidak ada bukti untuk digunakan pada pangan dan kotor karena kesalahan penanganan dapat mengakibatkan produk tidak aman.
- b) Tujuan: mendapatkan label yang sesuai spesifikasi label untuk pangan.
- c) Petunjuk: label yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait peruntukan produknya, kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.

6.1.3 Bahan baku

- a) Potensi bahaya: belut tidak aktif atau reaktif, cacat, mati, karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan bahan baku belut yang sesuai spesifikasi untuk pangan.
- c) Petunjuk: belut ditampung dalam wadah yang sesuai agar belut tetap hidup, aktif atau reaktif.

6.2 Sortasi

- a) Potensi bahaya: kerusakan fisik karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan belut sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: belut dipisahkan sesuai spesifikasi ukuran atau dengan memasukkan kedalam keranjang sortir secara cermat dan saniter.

6.3 Penampungan

- a) Potensi bahaya: kerusakan fisik karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan belut tetap hidup sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: belut yang telah disortir dimasukkan kedalam bak penampungan dan disortir kembali secara cepat, cermat dan saniter untuk memisahkan belut yang tidak sesuai spesifikasi.

6.4 Penimbangan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik karena kesalahan penanganan.

- b) Tujuan: mendapatkan belut hidup yang sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: belut hidup ditimbang secara cepat, cermat dan saniter.

6.5 Pengemasan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik dan kesalahan label terkait keamanan pangan.
- b) Tujuan: melindungi produk dari kerusakan fisik selama penyimpanan dan transportasi untuk mendapatkan belut hidup yang aman dikonsumsi.
- c) Petunjuk: belut hidup dikemas dalam kemasan yang berlabel sesuai ketentuan yang berlaku secara cepat, cermat, dan saniter.

6.6 Pemuatan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik dan kesalahan penanganan
- b) Tujuan: melindungi belut hidup dari kerusakan fisik selama pemuatan untuk mendapatkan belut hidup yang aman dikonsumsi.
- c) Petunjuk: belut hidup dimuat dalam alat transportasi yang dapat mempertahankan sirkulasi udara dan terlindung dari penyebab yang dapat merusak mutu belut hidup.

7 Syarat pengemasan

7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk belut hidup harus bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk belut hidup.

Untuk belut hidup yang menggunakan sarana angkuta udara sesuai dengan SNI 01-4858-2006.

7.2 Teknik pengemasan

Belut hidup dikemas dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis, pengemasan harus dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk.

Untuk belut hidup yang menggunakan sarana angkutan udara sesuai dengan SNI 01-4858-2006.

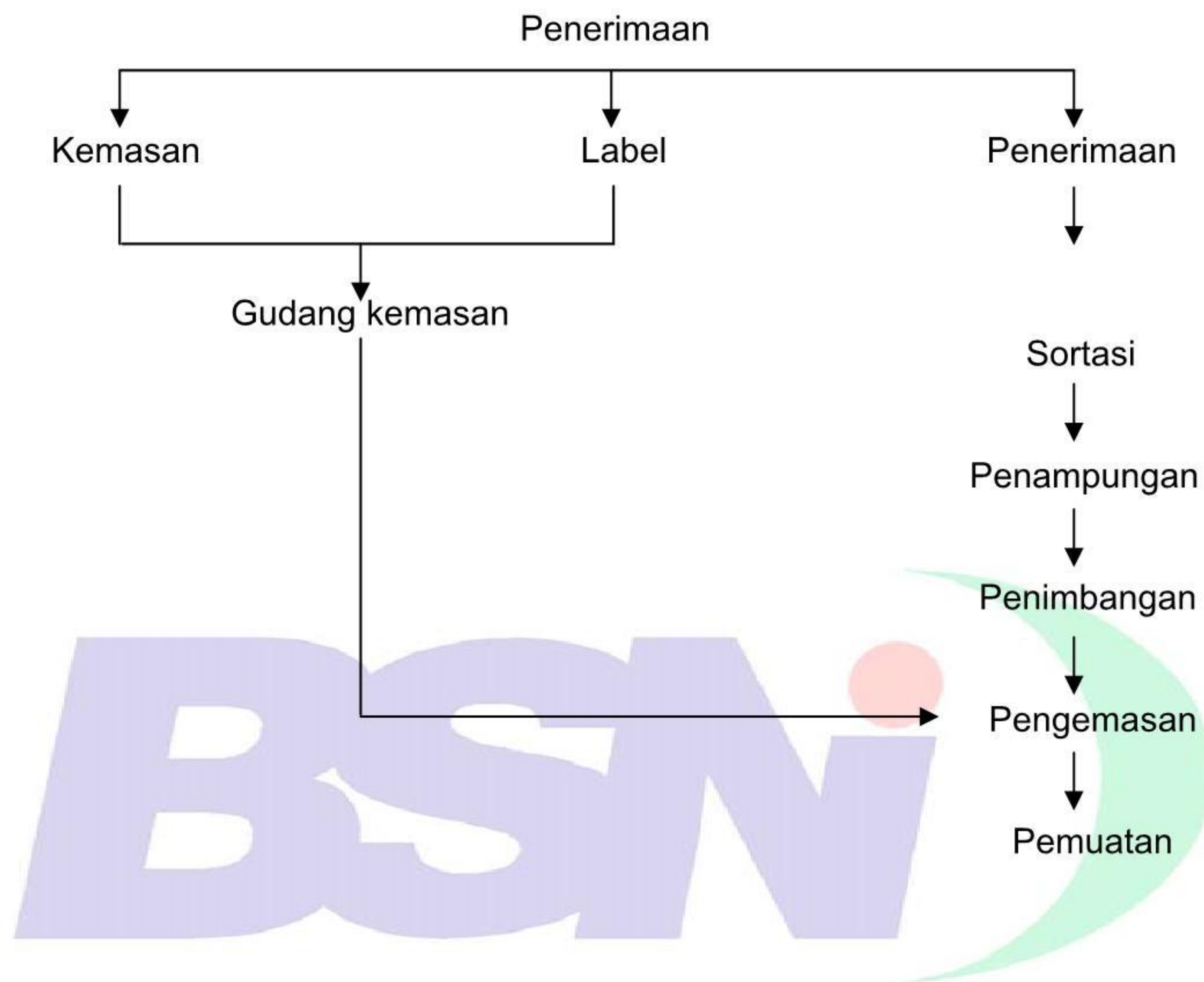
8 Pelabelan

Setiap kemasan produk belut hidup yang akan diperdagangkan agar diberi label dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

- a) nama produk;
- b) berat bersih atau isi bersih;
- c) nama dan alamat produsen pihak yang memproduksi atau memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia;

Lampiran A
(informatif)

Diagram alir proses belut hidup



Gambar A.1 - Diagram alir proses belut hidup

Bibliografi

Commission Regulation (EC) No 78/2005, amending Regulation (EC) No 466/2001 as regards heavy metals-Official Journal of the European Union.

Council Regulation (EC) No 104/2000 (o) L 17.21.1.2000.p.22- Office for Official Publications of the European Communities

Permenkes No. 492/MENKES/PER/IV/2010, tentang Persyaratan kualitas air minum.

